

Załącznik nr 6 do SIWZ

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Nazwa zamówienia:

Usługa Cateringowa – przygotowanie i dostawa wyżywienia, świadczona

w ramach projektu pn.: „Dzienny Dom Pobytu i Klub Seniora w Gminie Aleksandrów Kujawski”

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dostarczaniu wyżywienia dla uczestników projektu pn. „Dzienny Dom Pobytu i Klub Seniora w Gminie Aleksandrów Kujawski” w okresie od dnia 01.04.2021 r. do dnia 31.03.2023 r.

Część 1. Usługa cateringowa dla uczestników Dziennego Domu Pobytu w Słomkowie, świadczona wg poniższej specyfikacji:

- 1) Miejsce realizacji usługi : Dzienny Dom Pobytu w Słomkowie, 87-700 Aleksandrów Kujawski, Słomkowo 26.
- 2) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi wyżywienia zawierającego :
 - a) śniadanie wraz z ciepłymi napojami - czas podania: 8.30-9.00
Przykładowe menu: kawa mleczna, kakao, herbata z cytryną, mleko min. 250ml; parówki na ciepło min. 2 szt.; przetwory mięsne np. kiełbasa, wędliny min. 55g; potrawy z jajek, pasty, ser biały min. 100g; ser żółty, ser topiony min. 70g; , drożdżówka; jogurt min. 150 ml; płatki, owoce, warzywa min. 100g; masło min. 20g, pieczywo mieszane min. 200g, dżem, miód min.70g.
 - b) dwudaniowy obiad (zupa i drugie danie) z napojem i deserem - czas podania: 13.30-14.00
Przykładowe menu: zupy różnego rodzaju 300ml; wyroby garmażeryjne kulinarne min. 250g; ziemniaki, kasza, ryż min. 250g; wyroby gotowe z mięsa i podrobów min. 150g; wyroby garmażeryjne niemięsne min. 350g; ryby min. 150g; sałatki, surówki i warzywa min. 200g; napój owocowy, kompot, herbata min. 250ml; deser min. 150g;
 - c) Zamawiający zapewni dodatkowe produkty spożywcze, które w sposób ciągły będą dostępne dla uczestników w aneksie kuchennym, w celu zaspokojenia indywidualnych potrzeb związanych z częstotliwością spożywania posiłków, np. kawę, herbatę, ciastka, jogurty w następujących minimalnych ilościach:
 - a. Herbata czarna – min. 150 saszetek tygodniowo
 - b. Herbata zielona – min. 40 saszetek tygodniowo
 - c. Herbata owocowa/ ziołowa (różne smaki) – min. 40 saszetek tygodniowo
 - d. Cukier – min. 4 kg. tygodniowo
 - e. Kawa rozpuszczalna – min. 2 op. po 200 g. tygodniowo
 - f. Kawa sypana – min. 2 op. po 500 g. tygodniowo
 - g. Jogurty owocowe (różne smaki, pojemność min. 150 gr.) – min. 25 szt. dziennie
 - h. Drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki, kruche ciastka - min. 3 kg na tydzień
 - i. Owoce – min. 25 szt. dziennie
 - j. Mleko – 5l. tygodniowo
 - k. Woda mineralna niegazowana - min. 25 butelek dziennie o poj. min. 500 ml.

- 3) Zamówienie obejmuje świadczenie usługi dla 25 osób dziennie przez wszystkie dni robocze, z wyłączeniem świąt i dni ustawowo wolnych od pracy, w toku trwania umowy. Ostateczna wartość zamówienia i ilość zamówionych posiłków może ulec zmianie i uzależniona jest od wyników rekrutacji oraz frekwencji podopiecznych w Dziennym Domu Pobytu.
- 4) Wykonawca w ramach ceny posiłku określonej w ofercie oprócz dodatków zastosuje zamienniki dla osób, które cierpią na alergię lub nie jedzą ryb, jajek, sera żółtego, wędliny, drobiu, mięsa itp., po uprzednim uzgodnieniu z Zamawiającym. Dodatkowo po zgłoszeniu przez Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany do dostosowania posiłków do niezbędnych wymagań dietetycznych takich jak np.:
 - Dieta lekkostrawna
 - Dieta cukrzycowa
 - Dieta wątrobowa
 - Dieta indywidualna zgodnie z zaleceniami lekarza/dietetyka.
- 5) Posiłki należy dostarczyć dwa razy dziennie do Dziennego Domu Pobytu w Słomkowie w dni robocze, co najmniej na 30 min przed planowanym posiłkiem (określonym w pkt 2).
- 6) Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego zgłoszonym na dany dzień, z zastrzeżeniem, że dane co do ilości posiłków Zamawiający zgłosi nie później niż do godz. 15.00, w dniu poprzedzającym realizację usługi. Zamawiający zobowiązuje się powiadomić Wykonawcę, telefonicznie lub mailowo, z jednodniowym wyprzedzeniem o odwołaniu zajęć.
- 7) Wykonawca zapewni trzy razy w tygodniu obiad mięsny, raz w tygodniu obiad rybny i raz w tygodniu obiad wegetariański.
- 8) W ramach jednego całodziennego posiłku dla jednego uczestnika wykonawca zapewni posiłki odpowiadające zapotrzebowaniu energetycznemu, w tym dla kobiet powyżej 60 roku życia prowadzących mało aktywny tryb życia - 1750 kcal/dobę, a dla mężczyzn 1950 kcal/dobę. Dostarczane w diecie składniki energetyczne powinny wynosić około 50–60% dla węglowodanów, 25–30% dla tłuszczów i 12–15% dla białek.
- 9) Gotowe produkty mięsne takie jak wędliny, parówki, kiełbasy itp. mają zawierać minimum 80% mięsa. Wykonawca na żądanie zamawiającego ma obowiązek przedstawić etykiety z opakowań produktów potwierdzające wymagany skład produktów.
- 10) Dieta ma być różnorodna, a poszczególne posiłki nie mogą powtarzać się więcej niż 2 razy w miesiącu.
- 11) Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki z produktów zakupionych we własnym zakresie, wysokiej jakości bez dodatków preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość i innych wpływających na zmianę smaku, zapachu, konsystencji potraw itp. Wykonawca na żądanie zamawiającego ma obowiązek przedstawić etykiety z opakowań produktów potwierdzające wymagany skład produktów.
- 12) Wykonawca ma obowiązek przestrzegania zasad higieny przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków oraz utrzymania odpowiedniej temperatury posiłków, oraz przewozu w przystosowanych do tego celu termosach/pojemnikach, oraz pojazdem dostosowanym do przewozu żywności.
- 13) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków w higienicznych, jednorazowych opakowaniach termozgrzewalnych, wraz z zestawem sztućców jednorazowych oraz odbioru (utylicacji) resztek konsumpcyjnych, a także dostarczenia pojemników do higienicznego przechowywania żywności.

- 14) Zamawiający zastrzega sobie prawo do monitorowania jakości posiłków poprzez kwestionariusze ankietowe, które będą wypełniane przez uczestników projektu „Dzienny Dom Pobytu i Klub Seniora w Gminie Aleksandrów Kujawski” po zakończeniu każdego tygodnia świadczenia usługi. Ankieta dotycząca jakości wyżywienia będzie zawierała pięciopunktową skalę ocen, tj. od 1 do 5 (przy czym 5 oznacza – posiłki bardzo dobre; 1 - posiłki niezadowolające). W przypadku średniego wyniku ankiety na poziomie poniżej 3, Wykonawca zobowiązany jest do poprawy jakości oferowanych posiłków. Jeżeli wynik na poziomie poniżej 3 zostanie utrzymany w kolejnych dwóch występujących po sobie ankietach (w dwóch kolejnych tygodniach), umowa z Wykonawcą zostanie rozwiązana w trybie natychmiastowym.
- 15) Jadłospis układany ma być przez Wykonawcę na okres 5 dni i zatwierdzany przez osobę posiadającą uprawnienia do komponowania jadłospisów. Jadłospis będzie dostarczany w wersji drukowanej i/lub elektronicznej Zamawiającemu najpóźniej 3 dni robocze przed okresem jego obowiązywania. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
- 16) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

Wspólny Słownik Zamówień (CPV).

Główny kod CPV: 55321000-6

Dodatkowe kody CPV: 55520000-1, 55320000-9, 55322000-3,

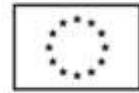
Część 2. Usługa cateringowa dla uczestników Klubu Seniora w Zdunach, świadczona wg poniższej specyfikacji:

- 1) Miejsce realizacji usługi : Klub Seniora w Zdunach, 87-700 Aleksandrów Kujawski, Zduny 16.
- 2) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi wyżywienia w zawierającego :
 - a) Lunch z napojem i deserem - czas podania: 13.00-13.30
Przykładowe menu: zapiekanki min. 300g, zupy z wstkadką różnego rodzaju 300ml; wyroby garmazeryjne kulinarne min. 250g; ziemniaki, kasza, ryż min. 250g; wyroby gotowe z mięsa i podrobów min. 150g; wyroby garmazeryjne niemięsne min. 350g; ryby min. 150g; sałatki, surówki i warzywa min. 200g; napój owocowy, deser lub owoce min. 150g, kompot min. 250ml;
 - b) Woda mineralna gazowana lub niegazowana – 1 butelka/os. dziennie o poj. min. 500 ml.
 - c) Susz konferencyjny - 1raz w tygodniu : kawa rozpuszczalna 200g., kawa sypana 250g., herbata czarna 100 torebek, cukier 1 kg, mleko 3l., drobne przekąski 2kg. np. ciastka kruche, herbatniki, paluszki słone itp.
- 3) Zamówienie obejmuje świadczenie usługi dla 15 osób dziennie przez wszystkie dni robocze, z wyłączeniem świąt i dni ustawowo wolnych od pracy, w toku trwania umowy. Ostateczna wartość zamówienia i ilość zamówionych posiłków może ulec zmianie i uzależniona jest od wyników rekrutacji oraz frekwencji podopiecznych w Klubie Seniora.
- 4) Wykonawca w ramach ceny posiłku określonej w ofercie oprócz dodatków zastosuje zamienniki dla osób, które cierpią na alergię lub nie jedzą ryb, jajek, sera żółtego, wędliny, drobiu, mięsa itp.,

PROJEKT „DZIENNY DOM POBYTU I KLUB SENIORA W GMNINIE ALEKSADRÓW KUJAWSKI”
WSPÓŁFINANSOWANY JEST ZE ŚRODKÓW UNII EUROPEJSKIEJ W RAMACH EUROPEJSKIEGO FUNDUSZU
SPOŁECZNEGO KUJAWSKO-POMORSKIEGO REGIONALNEGO PROGRAMU OPERACYJNEGO NA LATA 2014-
2020.

po uprzednim uzgodnieniu z Zamawiającym. Dodatkowo po zgłoszeniu przez Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany do dostosowania posiłków do niezbędnych wymagań dietetycznych takich jak np.:

- Dieta lekkostrawna
 - Dieta cukrzycowa
 - Dieta wątrobowa
 - Dieta indywidualna zgodnie z zaleceniami lekarza/dietetyka.
- 5) Posiłki należy dostarczyć raz dziennie do Klubu Seniora w Zdunach w dni robocze, co najmniej na 30 min przed planowanym posiłkiem (określonym w pkt 2).
 - 6) Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego zgłoszonym na dany dzień, z zastrzeżeniem, że dane co do ilości posiłków Zamawiający zgłosi nie później niż do godz. 15.00, w dniu poprzedzającym realizację usługi. Zamawiający zobowiązuje się powiadomić Wykonawcę, telefonicznie lub mailowo, z jednodniowym wyprzedzeniem o odwołaniu zajęć.
 - 7) Wykonawca zapewni trzy razy w tygodniu obiad mięsny, raz w tygodniu obiad rybny i raz w tygodniu obiad wegetariański.
 - 8) Gotowe produkty mięsne takie jak wędliny, parówki, kiełbasy itp. mają zawierać minimum 80% mięsa. Wykonawca na żądanie zamawiającego ma obowiązek przedstawić etykiety z opakowań produktów potwierdzające wymagany skład produktów.
 - 9) Dieta ma być różnorodna, a poszczególne posiłki nie mogą powtarzać się więcej niż 2 razy w miesiącu.
 - 10) Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki z produktów zakupionych we własnym zakresie, wysokiej jakości bez dodatków preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość i innych wpływających na zmianę smaku, zapachu, konsystencji potraw itp. Wykonawca na żądanie zamawiającego ma obowiązek przedstawić etykiety z opakowań produktów potwierdzające wymagany skład produktów.
 - 11) Wykonawca ma obowiązek przestrzegania zasad higieny przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków oraz utrzymania odpowiedniej temperatury posiłków oraz przewozu w przystosowanych do tego celu termosach/pojemnikach oraz pojazdem dostosowanym do przewozu żywności.
 - 12) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków w higienicznych, jednorazowych opakowaniach termozgrzewalnych, wraz zestawem sztućców jednorazowych oraz odbioru (utylicacji) resztek konsumpcyjnych, a także dostarczenia pojemników do higienicznego przechowywania żywności.
 - 13) Zamawiający zastrzega sobie prawo do monitorowania jakości posiłków poprzez kwestionariusze ankietowe, które będą wypełniane przez uczestników projektu „Dzienny Dom Pobytu i Klub Seniora w Gminie Aleksandrów Kujawski” po zakończeniu każdego tygodnia świadczenia usługi. Ankieta dotycząca jakości żywienia będzie zawierała pięciopunktową skalę ocen, tj. od 1 do 5 (przy czym 5 oznacza – posiłki bardzo dobre; 1 - posiłki niezadowolające). W przypadku średniego wyniku ankiety na poziomie poniżej 3, Wykonawca zobowiązany jest do poprawy jakości oferowanych posiłków. Jeżeli wynik na poziomie poniżej 3 zostanie utrzymany w kolejnych dwóch występujących po sobie ankietach (w dwóch kolejnych tygodniach), umowa z Wykonawcą zostanie rozwiązana w trybie natychmiastowym.
 - 14) Jadłospis układany ma być przez Wykonawcę na okres 5 dni i zatwierdzany przez osobę posiadającą uprawnienia do komponowania jadłospisów. Jadłospis będzie dostarczany w wersji drukowanej i/lub elektronicznej Zamawiającemu najpóźniej 3 dni robocze przed okresem jego



obowiązująca. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.

- 15) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

Wspólny Słownik Zamówień (CPV).

Główny kod CPV: 55321000-6

Dodatkowe kody CPV: 55520000-1, 55320000-9, 55322000-3,